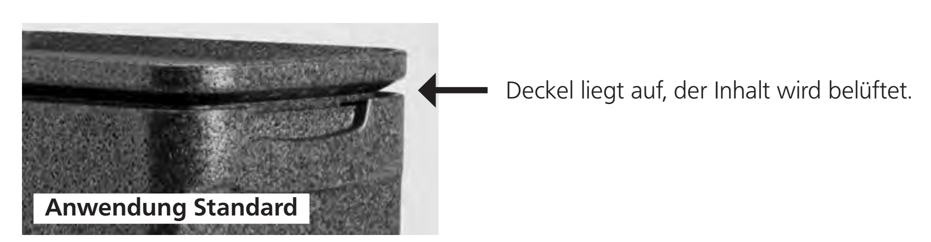
Texte français au verso

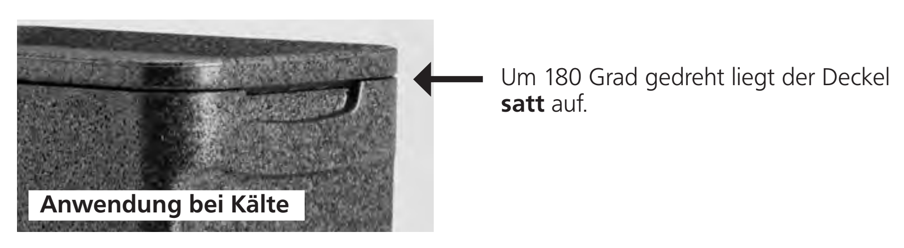
Gebrauchshinweis **Frischhalte-Box**

Die Frischhalte-Box besteht aus stabilem, isolierendem und abwaschbarem Kunststoff. Sie ist stapelbar und eignet sich für den Innen- und den Aussenbereich. Sie hat eine verstellbare Trennwand, die nach Wunsch in die dafür vorgesehenen Rillen eingesetzt werden kann.
Für optimale Haltbarkeit sorgt das Belüftungssystem. Das Abflussloch mit Verschluss-Stöpsel erleichtert die Reinigung. Inhalt: ca. 5 kg Gemüse und Obst.

Belüftung



Deckel liegt auf, der Inhalt wird belüftet.



Um 180 Grad gedreht liegt der Deckel **satt** auf.

Tipps zur Lagerhaltung

- Box immer in den Schatten stellen.
- Gemüse und Obst trocken, sauber und unbeschädigt einlagern. Verletzungen und faule Stellen reduzieren die Haltbarkeit wesentlich.
- Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Kartoffeln, Zwiebeln separat einlagern, damit sie länger frisch bleiben.
- Äpfel entwickeln das Reifegas Ethylen. Dies beschleunigt den Reifeprozess von anderen Obstsorten und Gemüse. Daher Äpfel mithilfe der Trennwand vom anderen Obst und Gemüse trennen.

Reinigung

- Von Hand: Verschluss-Stöpsel am Boden der Box herausziehen und Box mit Wasser und Spülmittel reinigen.
- In der Spülmaschine: oberer Geschirrkorb herausnehmen.

Betty Bossi AG
Bürglistrasse 29
Postfach
8021 Zürich
Telefon 044 209 18 18
www.bettybossi.ch

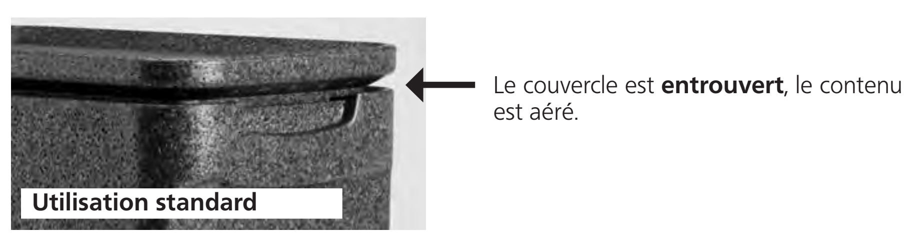
Nr. 24482

Deutscher Text auf der Rückseite

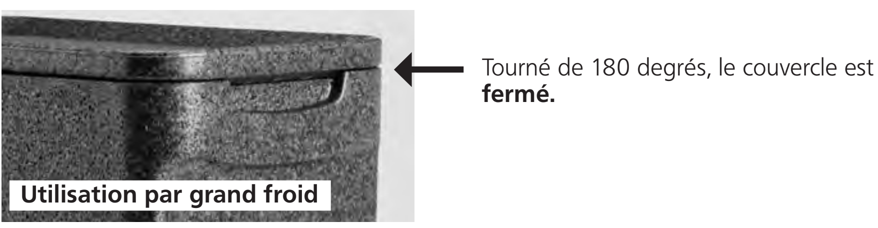
Mode d'emploi **Mini-cave**

La mini-cave est en matière synthétique robuste, isolante et lavable. Elle est empilable et peut être utilisée à l'intérieur comme à l'extérieur. La séparation amovible se règle par insertion dans les rainures prévues à cet effet. Un système d'aération crée des conditions de conservation optimale. Pour faciliter le nettoyage, une évacuation d'eau avec bouchon a été prévue. Contenance: env. 5 kg de fruits et légumes.

Aération



Le couvercle est **entrouvert**, le contenu est aéré.



Tourné de 180 degrés, le couvercle est **fermé.**

Conseils de conservation

- Placer la mini-cave à l'ombre.
- Pour la conservation, choisir des fruits et légumes propres, secs et non abîmés. Si leur peau est abîmée ou qu'ils présentent des points de pourriture, leur durée de conservation est considérablement réduite.
- Agrumes, pommes, poires, pommes de terre et oignons se conservent mieux séparément.
- Les pommes dégagent de l'éthylène, un gaz qui accélère le mûrissement des autres fruits et qui détériore certains légumes. Se servir de la séparation afin de ne pas conserver les pommes dans le même compartiment que les autres fruits ou légumes.

Entretien

- A la main: enlever le bouchon au fond de la mini-cave et laver cette dernière avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle.
- Au lave-vaisselle: retirer le panier supérieur de la machine.

Betty Bossi SA
Bürglistrasse 29
Case postale
8021 Zürich
Téléphone 044 209 18 18
www.bettybossi.ch